



Poêlée de dinde au Porto



Ingrédients (pour 2 personnes) :

2 escalopes de dinde
1 dizaine de champignons de Paris de taille moyenne
1 cs d'huile d'olive
3 cs de crème fraîche
10cl de Porto
1 cc de graines de moutarde
sel et poivre du moulin

Emincez les escalopes de dinde en lanières. Nettoyez rapidement les champignons sous l'eau, essuyez avec un torchon et émincez-les finement.

Dans une grande sauteuse, faites revenir les champignons dans la càs d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. Réservez (avec leur eau).

Remplacez-les dans la sauteuse par les lanières de dinde. Faites-les revenir 10 min en remuant régulièrement.

Ajoutez le Porto, faites cuire qqes minutes le temps que l'alcool s'évapore et que la sauce réduise.

Ajoutez alors les champignons, les graines de moutarde et la crème fraîche. Laissez épaissir. Salez et poivrez à votre goût.